

MENUBESKRIVELSE

Eksempler på sharefoodmenuer, baseret på vinterens råvarer

6 Serveringer

1. servering

Charcuterier fra Omhu - tørsaltet skinke og trøffelpølse med syltede sager og rød pesto

2. servering

Cremet græskarsuppe med saltristede mandler og purløgsolie

3. servering + 4. servering

Mørt stykke Teres Major okse med stegt grønkål, letkogte gulerødder og sauce glace

Knuste kartofler med græskarpuré og løvstikke, samt en kombination af bagte persillerødder, pastinak og knoldselleri, vendt i koldpresset rapsolie og rosmarin

5. servering

En let skum bestående af hvid chokolade, rålakrids og en puré af æbler

6. servering

En lille tærte med chokoladeganache og saltet sesamtuilles, anrettet med vaniljeis

Kuvertpris 445,-

inkl. moms, ekskl. køk

9 Serveringer

1. servering

Rørt kulmule med kartoffel, syrnede fløde og koriander

2. servering

Charcuterier fra Omhu - tørsaltet skinke og trøffelpesto med syltede sager og rød pesto

3. servering

Laksetatar med cremet mild rygeost, radise crudité og sprødt rugbrød

4. servering

Cremet græskarsuppe med saltristede mandler og purløgssolier

5. servering + 6. servering

Mørt stykke Teres Major okse med stegt grønkål, letkogte gulerødder og sauce glace

Knuste kartofler med græskarpuré og løvstikke, samt en kombination af bagte persillerødder, pastinak og knoldselleri, vendt i koldpresset rapsolie og rosmarin

7. servering

Osten "Den hvide dame" fra Lillebælt mejeri med knækbrød og ristede hasselnødder

8. servering

En let skum bestående af hvid chokolade, rålakrids og en puré af æbler

9. servering

En lille tærte med chokoladeganache og saltet sesamtuilles, anrettet med vaniljeis

Kuvertpris 595,-

inkl. moms, ekskl. kok